

世界中华厨师联合会

World Federation of Chinese Chefs (WFCC)

会员代表大会会长办公室

Office of the President of the Member Representative Congress

通知

关于优化本会组织架构、统一职务名称、官方网站建设及修订《世界中华厨师联合会宪章暨章程（Constitution & Bylaws）（2026 国际联合会治理修订版）》的通知

各常务委员会委员：

世界中华厨师联合会（World Federation of Chinese Chefs, 简称 WFCC）于 2023 年 11 月依法在加拿大注册成立，注册机关为加拿大联邦政府创新、科学与经济发展部（Innovation, Science and Economic Development Canada, ISED Canada）。

本会是依法设立、非政治性、非营利性的国际行业联合组织，以国际联合会（International Federation）和国际专业协会（International Professional Association）的定位开展全球合作与行业服务，致力于推动中华烹饪文化的国际传播、学术研究、教育培训、国际赛事、行业交流、标准建设及可持续发展合作。

为深入贯彻世界中华厨师联合会国际化、规范化、专业化的发展战略，进一步完善现代国际联合会治理体系，提升本会国际公信力、制度建设水平和全球影响力，根据《世界中华厨师联合会章程》有关规定，经会员代表大会会长办公室统筹研究，并广泛参考联合国机构治理理念、加拿大非营利组织法律框架、国际非政府组织（INGO）治理实践以及国际大型行业联合会制度建设经验，决定全面启动本会组织治理体系优化升级工作，现将有关事项通知如下：

一、总体目标

本次改革坚持国际化、法治化、规范化、专业化的发展方向，以建立符合国际联合会治理标准的现代组织体系为目标，全面推进组织架构、治理制度、职务体系、品牌形象和数字化建设，实现治理、战略、执行、监督相互协调、相互制衡的现代治理模式，为联合会未来长期稳定发展奠定制度基础。

二、优化组织架构

依据国际联合会治理理念，全面优化本会组织架构，建立更加科学、规范的治理体系。

本会实行**治理（Governance）—战略（Strategy）—执行（Management）—监督（Oversight）**四位一体的治理框架，形成以会员代表大会为最高权力机构、常务委员会为最高治理与决策机构、战略发展委员会为最高战略咨询机构、审计与风险管理委员会和监事会为监督体系、秘书处为行政运营机构的现代国际联合会治理模式。

同步完善：

- 战略咨询体系（Strategic Advisory Framework）
- 国家（地区）分会体系（Overseas Chapters）
- 区域事务管理体系（Regional Affairs System）
- 专业委员会体系（Professional Committees）
- 国际媒体平台 CHEF-TV
- 世界中华厨师学院筹备体系
- 世界美食文化发展基金会工作组
- 中国菜理论研究与国际标准体系建设

三、统一职务名称

为进一步与国际联合会通行做法接轨，自本通知发布之日起统一规范本会职务名称。

主要职务统一如下：

中文职务

会长

常务委员会委员长

执行会长

秘书长

副秘书长

监事长

委员会主席

委员会执行主席

常务副主席

副主席

分会会长

办事处处长

联络处主任

英文职务

President

Chair of the Standing Committee

Executive President

Secretary-General

Deputy Secretary-General

Chair of the Board of Supervisors

Chair

Executive Chair

Executive Vice Chair

Vice Chair

Chapter President

Director

Liaison Office Director

各委员会、分会及区域事务机构应严格按照统一职务体系制作聘书、公函、名片、网站及宣传资料。

四、官方网站建设

为进一步提升国际传播能力，决定同步启动世界中华厨师联合会官方网站升级建设工作。网站整体设计定位采用国际联合国系统、国际行业联合会及国际非营利组织官方网站风格，坚持：

- 国际化 (International)
- 权威性 (Authoritative)
- 公益性 (Non-profit)
- 多语言 (Multilingual)
- 数字化 (Digital)
- 可持续发展 (SDGs)

网站主要栏目包括：

- 关于联合会 (About WFCC)
- 组织治理 (Governance)
- 宪章与制度 (Constitution & Governance)
- 新闻中心 (News)
- 国际合作 (International Cooperation)
- 国家（地区）分会 (Overseas Chapters)
- 专业委员会 (Professional Committees)
- 世界中华厨师学院 (WFCC Academy)
- CHEF-TV 国际媒体平台
- 世界美食文化发展基金会
- 青年厨师培养
- 国际赛事
- 红印章认证
- 会员服务
- 联系我们

网站采用中英文双语，并根据发展需要逐步增加法语及其他语言版本。

五、修订《世界中华厨师联合会宪章暨章程》

根据联合会当前的发展定位，不再沿用传统社会团体协会章程模式，直接制定符合国际联合会标准的：

《世界中华厨师联合会宪章暨章程（Constitution & Bylaws）（2026 国际联合会治理修订版）》

本次修订将全面对标国际行业联合会、国际基金会及国际非政府组织（INGO）的制度设计，充分结合加拿大非营利组织治理要求及国际联合会治理实践，构建具有国际先进水平的制度体系。

主要编制原则包括：

- 国际联合会标准化；
- 治理与执行分离；
- 战略咨询独立；
- 监督体系完善；
- 权责清晰；
- 制度公开透明；
- 风险可控；
- 符合联合国可持续发展目标（SDGs）理念。

六、宪章编制总体框架

新版《宪章暨章程》预计控制在 **80—120 页**，约 **18 章、120 条左右**，全文约 **4 万—6 万字**。

主要包括：

1. 序言 (Preamble)
2. 国际治理宣言 (Declaration on Governance)
3. 总则 (General Provisions)
4. 会员制度
5. 会员代表大会
6. 常务委员会
7. 战略发展委员会
8. 审计与风险管理委员会
9. 监事会
10. 会长办公会议
11. 秘书处
12. 国家（地区）分会及区域事务体系
13. 专业委员会体系
14. 财务与资产管理

- 15.国际合作与品牌管理
- 16.附则
- 17.组织章程实施细则
- 18.配套治理制度附件

同时配套制定《组织章程实施细则》及相关治理制度，形成完整的制度体系。

七、组织实施

本次改革工作由会员代表大会会长办公室统筹指导，负责具体组织实施。

各委员会、国家（地区）分会、区域事务机构及秘书处应积极配合，按照统一部署，完成组织架构调整、职务规范、制度修订、网站建设及相关配套工作。

八、工作要求

- （一）统一思想，提高认识，充分理解本次治理改革的重要意义。
- （二）严格执行新组织架构及统一职务名称，不得擅自设立与本会治理体系不一致的机构和职务。
- （三）同步更新组织架构图、官方网站、聘任证书、公函、授权书、会员证、宣传资料及相关制度文件。
- （四）秘书处负责做好改革工作的宣传解释、文件归档及实施推进工作。

九、结束语

本次治理体系改革，是世界中华厨师联合会成立以来一次具有战略意义的制度升级，也是联合会迈向国际行业联合会的重要里程碑。联合会将继续秉持**“开放、合作、创新、共享、可持续发展”**的理念，坚持依法治理、规范运作、国际合作，持续完善现代国际联合会治理体系，不断提升全球服务能力和国际影响力，为弘扬中华饮食文化、促进世界餐饮文明交流互鉴、服务联合国可持续发展目标贡献积极力量。

特此通知。

世界中华厨师联合会

World Federation of Chinese Chefs (WFCC)

会员代表大会会长办公室

Office of the President of the Member Representative Congress

2026 年 7 月 23 日

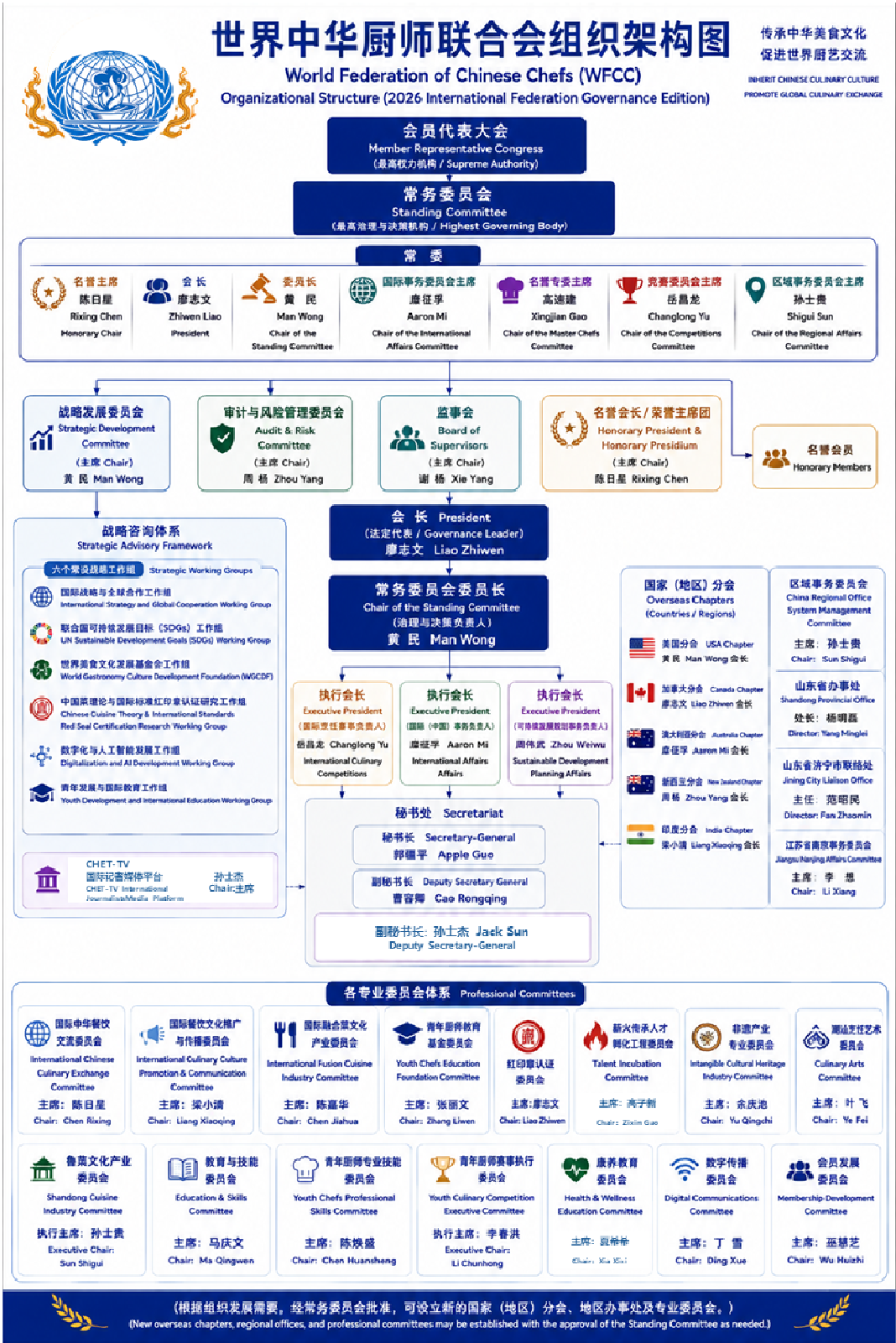
附件-1：组织架构

附件-2：委员会体系架构

附件-3：网络页面

附件-4：宪章/章程封面

附件-1：会员代表大会组织架构图



附件-2：委员会体系



附件-3：网站设计





世界中华厨师联合会
World Federation of Chinese Chefs

联系我们 会员登录 中文

首页 关于我们 组织治理 领导团队 专业委员会 项目与活动 新闻中心 会员中心 媒体中心 联系我们

连接中华美食 联结世界文化

CONNECTING CHINESE CULINARY HERITAGE WITH THE WORLD

弘扬中华饮食文化 | 推动国际交流合作 | 促进可持续发展

Promoting Chinese Culinary Culture | Fostering International Cooperation | Advancing Sustainable Development

了解更多

加入我们



文化传承
CULTURAL HERITAGE

传承中华饮食文化精髓
促进文明交流互鉴



教育培训
EDUCATION & TRAINING

培养新时代厨师人才
推动行业专业发展



赛事交流
COMPETITIONS & EXCHANGE

举办国际赛事与论坛
促进厨艺交流互鉴



可持续发展
SUSTAINABLE DEVELOPMENT

支持联合国可持续发展目标
推动绿色餐饮未来

全球影响力 GLOBAL IMPACT

我们汇聚来自世界各地的厨师、餐饮企业、教育机构与行业组织，在五大洲携手推动中华美食文化的国际传播与可持续发展。

探索全球网络



支持联合国可持续发展目标

SUPPORTING UN SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界中华厨师联合会积极响应联合国2030年可持续发展议程，关注厨师在推动全球可持续发展中的重要作用。

了解更多

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



最新资讯 LATEST NEWS

更多 >



世界中华厨师联合会2024年国际论坛在多伦多成功举办
2024-05-15



联合会代表团访问马来西亚加强餐饮文化交流
2024-05-10



青年厨师国际训练营正式启动
2024-05-05

即将举行的活动 UPCOMING EVENTS

更多 >

20
JUN 2024

2024世界中华厨师联合会国际美食论坛
📍加拿大·多伦多

查看详情

15
AUG 2024

2024青年厨师国际烹饪大赛
📍马来西亚·吉隆坡

查看详情

10
OCT 2024

中华饮食文化国际交流展览会
📍中国·上海

查看详情



CHEF-TV

世界中华厨师联合会官方媒体平台

观看更多视频



联合会宣传片



国际赛事精彩集锦



名厨专访



文化交流活动



世界中华厨师联合会
World Federation of Chinese Chefs

非营利性国际组织，致力于弘扬中华饮食文化，促进国际交流合作，推动行业可持续发展。

关于我们

组织简介
使命愿景
发展历程
章程

组织治理

治理结构
委员会
年度报告
财务报告

会员中心

会员申请
会员权益
会员名录
缴费方式

媒体中心

新闻稿
图片库
视频中心
资料下载

关注我们

Facebook

YouTube

LinkedIn

Instagram

WhatsApp

订阅我们的新闻

请输入邮箱地址

→

© 2024 World Federation of Chinese Chefs. All Rights Reserved.

隐私政策 使用条款

